



Edelstahlkessel, Reagenzgläser und Pipetten: Der Blick in Lea Weßels Arbeitsplatz in der Destillerie ähnelt einem Chemielabor. KMS



Diese Frau brennt für Schnaps

Lea Weßel ist mit 19 Jahren eine der jüngsten Destillateurinnen Deutschlands. Im väterlichen Betrieb im Alten Land veredelt sie hochprozentigen Alkohol zu feinem Gin mit Minznote, fruchtigen Obstbränden, würzigen Kräutern, Likören oder Limes.

VON KAROLINA MEYER-SCHILF

Ein Dienstagmorgen im Alten Land: Es regnet in Strömen, die Brennerei liegt etwas versteckt auf dem Hof eines Apfelbauern. Über eine Eisentreppe geht es nach oben, und dann steht man auch schon mitten im klei-

nen, gemütlichen Laden der „Nordik“-Brennerei. In dem Raum dahinter sieht es aus wie in einem Chemielabor, oder zumindest so, wie Laien sich ein Chemielabor so vorstellen. Reagenzgläser, Pipetten, dicke Bücher mit Formeln. Weiter hinten glitzern Edelstahlfässer, und ganz

am Ende des großen Raumes unterm Dach steht sie: die Brennanlage. Das kupferne Wunderwerk ist ein antikes Stück, gute 100 Jahre alt. Lea Weßels Vater hatte sie gekauft, als er sich mit seiner Brennerei im niedersächsischen Jork nach seiner Ausbildung zum Destillateur und der

Meisterprüfung selbstständig machte. Jetzt folgt ihm seine Tochter in den Beruf: Mit nur 19 Jahren ist die frisch Ausgelernte eine der jüngsten Destillateurinnen Deutschlands.

„Ich war elf Jahre alt, als mein Vater die Firma gegründet hat“, erzählt Lea Weßel. Die ganze Familie habe von Anfang an mit angepackt: „An den Wochenenden haben wir die Flaschen per Hand etikettiert, und als ich 15 war, bin ich zum ersten Mal mit auf die Messe gefahren.“

NACH DEM ERWEITERTEN Real-schulabschluss war für sie klar, dass sie ihre Ausbildung bei ihrem Vater machen wollte. Für die Berufsfachschule musste sie nach Dortmund zum Blockunterricht: Nur 25 Schüler aus ganz Deutschland, Österreich und der Schweiz waren in ihrer Klasse. Der Beruf erfährt in den letzten Jahren allerdings zunehmend Interesse. „Als mein Vater damals seine Ausbildung gemacht hat, saßen die da noch zu zweit in der Berufsschulklasse“, erzählt die Alt-länderin und lacht.

In Dortmund lernen die angehenden Destillateure nicht nur die verschiedenen Rohstoffe kennen, sondern auch Sensorik und Drogenkunde stehen auf dem Stundenplan. In der Sensorik wird der Geschmack geschult, der ein unverzichtbarer Bestandteil des Berufs ist: Nur wer weiß, wie unterschiedlich etwas schmecken kann, was man wie verändern muss, um die Geschmacksrichtung zu ändern, kann auch ein gutes Produkt herstellen.

DESTILLATEUR ist ein Ausbildungsberuf, aber man muss nicht unbedingt gelernter Destillateur sein, um seine eigene Brennerei zu betreiben. Das erklärt auch, warum vor allem der Gin-Boom der vergangenen Jahre eine neue Marke nach der anderen in die Regale gespült hat: Ein-Mann-Garagenbetriebe vertreiben ihn ebenso wie Firmen, die zwar Idee und Marke entwickelt haben, aber in anderen Brennereien herstellen lassen. Auch bei Lea Weßel und ihrem Vater kann man eigene Kompositionen brennen lassen. Dafür nutzt sie zunächst eine kleinere Anlage: „Da probieren wir das erst einmal aus, bevor wir uns die große Anlage versauen“, sagt Lea Weßel und lacht. Ein Gin, der den Test auf jeden Fall bestanden hat und seither im Auftrag in der kleinen Brennerei im Alten Land hergestellt wird, ist der edle „Skin Gin“, den eine deutliche Minznote auszeichnet.

Die große Anlage, das kupferne Unge-tüm, bleibt für Außenstehende ein Buch

mit sieben Siegeln. Das, was gerade an Flüssigkeit herauskommt und in einen der Edelstahlleimer fließt, ist der Nachlauf aus Fuselölen. Der Mittellauf ist das eigentli-che Herzstück, aus ihm werden die Edel-brände gewonnen. Der ganz zu Anfang herausfließende Vorlauf hingegen ist un-genießbar und giftig.

Das, was als Mittellauf aus der Brenn-anlage herauskommt, muss nach der Lage-rung allerdings noch weiter verfeinert werden. So ist etwa der Alkoholgehalt mit rund 70 Prozent deutlich zu hoch; das Des-tillat muss verdünnt werden. Dabei hel-fen die kleinen Reagenzgläser und die Formeln, mit deren Hilfe Weßel die Men-ge an Wasser bestimmt, die dem jeweili-gen Destillat zugesetzt werden muss. Nur 0,3 Prozent nach oben oder unten darf das fertige Produkt vom eigentlich vorgese-henen Alkoholgehalt abweichen – da ist ordentlich Fingerspitzengefühl gefragt.

„BEIM VERDÜNNEN muss man auch immer bedenken, dass durch das Umfül-len noch Alkohol verdunstet – deswegen versuche ich, immer ein bis zwei Prozent über dem angestrebten Wert zu bleiben, um am Ende richtig zu liegen.“ Kontrolliert wird das vom Zoll, auch, welche Men-gen Alkohol überhaupt hergestellt wer-den und ob die Reste angemessen ent-sorgt werden.

Die Produktpalette der Brennerei ist groß: Neben feinen Obstbränden aus Äpfel und Birnen, verschiedenen Likören und Limes stellen Weßel und ihr Vater einen selbst kreierten Kräuterschnaps mit dem originellen Namen „New York“ her. Die Zutaten: „Fünf Kräuter und Gewürze, ein Hauch Apfelbrand, sortenrein aus Cox Orange, eine Idee Jamaica Rum“ – so steht es in der Beschreibung, und konkreter wird es auch nicht. Denn Rezeptklausur ist in der Branche ein großes Thema: „Natürlich unterschreibt man mit seinem Arbeitsver-trag auch eine Verschwiegenheitserklä-rung“, sagt Lea Weßel – in ihrem Fall be-steht wenig Gefahr, dass sie die Familien-rezepte verraten würde. Wer aber bei einem der großen Spirituosenhersteller arbeitet oder auch von einer kleineren Brennerei zur anderen wechselt, muss sich zwischen zwei Jobs auf eine Karenz-zeit einstellen.

LEA WESSEL IST FROH, in einer kleine-ren Brennerei zu arbeiten – nicht nur, weil es die ihres Vaters ist. „Mein Vater ist zum Glück sehr experimentierfreudig, wir können hier sehr viel ausprobieren und selber entscheiden.“ Manche Mitschüler

aus ihrer Berufsschulklasse, die ihren Ausbildungsvertrag bei einer großen Fir-ma wie etwa Jägermeister oder anderen hatten, stellten im Gegensatz dazu immer dasselbe her. Für die Nachwuchs-Destil-lateurin sind die Möglichkeiten einer klei-neren Brennerei mit breiterem Produkt-portfolio spannender, weil sie hier vielsei-tiger gefordert ist: Wenn der Obstbrand ansteht, achteln sie schon mal zu viert drei Tage lang per Hand die Äpfel.

BEI TASTINGS oder Führungen erklärt sie den Besuchern die Geheimnisse ihres Berufes. Früher machte es ihr manchmal Schwierigkeiten, vor einem größeren Pu-blikum zu sprechen. Sie meldete sich in einem Debattierclub an, seitdem fällt ihr das deutlich leichter.

Aber trotz aller Möglichkeiten, die der väterliche Betrieb ihr bietet, will die 19-Jährige zunächst einmal ihren Horizont erweitern und verlässt die Brennerei jetzt für ein Jahr. Bei einem Auslandsprakti-kum in Irland will sie lernen, wie man rich-tig guten Whisky macht. Das dortige Re-zept wird sie selbstverständlich nicht klauen – aber einige Anregungen von der grünen Insel mit ins Alte Land zurückneh-men sicherlich schon. ●



Ehe der fertige Schnaps von Lea Weßel verkostet werden kann, ist es ein langer, komplizierter Prozess, der viel Fachwissen erfordert.



HÖRARTIKEL

Sie können sich den Artikel auch anhören unter www.shz.de/xl